

NajPečenie



Múdry Šalamun

Najlepší koláčik, naša rodina tento zákusok zbožňuje. Recept je rýchly a jednoduchý.

Potrebuje:

cesto

250 g	hera
2 pohár	cukor kryštálový
250 ml	
1/2 pohár	voda
250 ml	
3 lyžica	kakao
3 lyžica	rum
1 pohár	polohrubá múka
250 ml	
1 pohár	hladká múka
250 ml	
4 ks	vajcia
1 ks	prášok do pečiva

poleva

8 lyžica	kokos
-----------------	-------

Postup:



Heru, cukor, vodu, kakao a rum dáme do hrnca acelé to zohrejeme. Potom z toho odlejeme jeden hrnček a odlozíme ho, potom tým polejeme upečený koláč.. To čo nám ostalo hrnci nalejeme do misy kde máme polohrubú múku, hladkú múku, prášok do pečiva a vajička a premiešame



Cesto vyleejeme na vymastený a pomúčený plech a pečieme na 180 C asi 20 minút.



Hneď po vybratí z rúry polejeme koláč zvrchnou tekutinou a posypeme kokosom.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
